

## DÎNER À LA CARTE

### A LA CARTE DINNER

(Uniquement le soir du mardi au vendredi | *Only for dinner from Tuesday to Friday*)

Voici une sélection de plat à la carte pour construire votre propre dégustation, le menu dégustation "Révélation du Marquis" est également disponible à l'aveugle...

*Here, you have a selection of our a la carte Menu to build your own tasting, the Full Tasting Menu "Révélation du Marquis" is also available in blind-tasting...*

---

### ENTRÉES | STARTERS

#### **Petit pois** | *Peas*

Fraises blanches, menthe, balsamique blanc  
*White strawberries, mint, white balsamic*

18€

#### **Tomates d'antan** | *Heirloom Tomatoes*

faiselle à la sarriette, ketchup, poudre d'oignon  
*Cottage cheese savory, ketchup, onion powder*

18€

---

### PLATS | MAIN COURSES

#### **Saumon français d'Isigny** | *French Salmon from Isigny*

Compoté de Rhubarbe, asperges sauvages  
*Rhubarb, wild asparagus*

28€

#### **Boeuf de la Charentonne** | *Beef*

Poivrons confits, olives noires, ail  
*Confit bell peppers, black olives, garlic*

28€

---

### FROMAGE | CHEESE

#### **Fromages Affinés** | *Matured Cheeses*

Fromagerie d'Amalthée

18€

---

### DESSERTS | DESSERTS

#### **Rhubarbe de la ferme fruitière** | *Rhubarb from a local farm*

Cassis, chocolat blanc, sablé  
*Blackcurrant, white chocolate, shortbread*

14€

#### **Alternative Sucré** | *Sweet Option*

Demandez l'alternative à notre équipe  
*Ask our team for the sweet option*

14€

---

~ **Bonne Dégustation** | *Enjoy your Tasting* ~